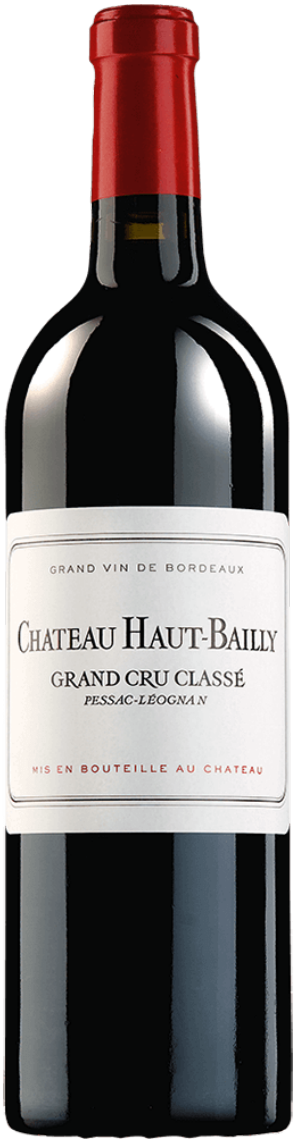

2010 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Haut-Bailly d’une sourde profondeur

Note de dégustation:
Pourpre dense au chatoiement noir et violet. Bouquet raffiné exprimant un Cabernet mûr, presque crémeux ainsi que la violette et le cassis, comme enrobant des senteurs florales; terroir et tabac merveilleux. Bouche complexe, très dense mais aussi agréablement étoffée; on retrouve le tabac mais aussi de la truffe en sous-ton.
Accompagne idéale:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut-Bailly
Notation(s):	Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0479810

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2060
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch